BREVE NARRACION Y APUNTES

ACERCA

DE LA UTILIDAD Y PREPARACION

DEL CAFÉ,

ESCRITA

POR EL FABRICANTE DE CHOCOLATES

DON MATÍAS LOPEZ Y LOPEZ.

Premiado en las Exposiciones de Lóndres, Paris, Bayona, Oporto, Zaragoza, Madrid
y otras várias nacionales y extranjeras.

PRIMERA EDICION.

MADRID,
IMPRENTA Y ESTEREOTIPIA DE M. RIVADENEYRA,
calle del Duque de Osuna, núm. 3.

1870.

CAFÉS MOLIDOS,

TOSTADOS Y EMPAQUETADOS

EN LA CASA DE MATÍAS LOPEZ.

CALLE DE LA PALMA ALTA, NÚM. 8.

DEPÓSITO CENTRAL, PUERTA DEL SOL, NÚM. 13,

ESQUINA Á LA DE LA MONTERA, NÚM. 1.

Sucursales, Tudescos, núm. 13, y Barcelona.

La Casa fabril y comercial de Matías Lopez, dedicada á la fabricacion, en grande escala, de los *chocolates*, y á la venta del té y café, ve con pena las malas clases de *cafés* que se están dando al público en todos ó la mayor parte de los puntos de España, no solamente en lo relativo al que compra el particular para consumirlo en su casa, sí que tambien al que se sirve en establecimientos para beberlo allí mismo, siendo aquélla la causa primera que embaraza aquí el desarrollo tan general y considerable que tiene en otros países, y que en el nuestro deberia con mayor motivo extenderse, especialmente en el período del invierno.

Convencido el Sr. Lopez de esta falta y mal tan lamentables, y deseoso de salvarlos hasta donde sea posible, hace años que viene estudiando para ello la forma en que usan el

café los países más adelantados en este ramo, y la manera mejor de satisfacer esta necesidad el público en general.

La Casa de Matías Lopez no ha perdonado medio alguno, ni escaseado diligencias, ni gastos, para conseguir un café de aroma concentrado y fino, de gusto agradabilísimo y de condiciones higiénicas, fundado en muy pocas bases, pero positivas, cuales son:

1.° La buena clase del grano.

2.° La forma y modo de tostarlo.

3.° La manera de hacer esta bebida.

Hé aquí compilado en pocas palabras lo que es indispensable para tomar buen café (ó por la inversa), para cuya aseveracion se ruega á los consumidores fijen un poco su cuidado en las indicaciones que más adelante se ofrecen á la pública consideracion, con tan saludable fin.

Ántes, pues, de entrar en la narracion descriptiva, que facilite el conocimiento de la buena clase del grano, de la forma de tostarlo, de la parte higiénica que se atribuye al uso del café, y otras muchas consideraciones, atendibles por su utilidad, se estampan en seguida las clases y precios á que se expenden en la citada Casa de Matías Lopez, á saber:

Café moka puro, molido y en paquetes de 2, 4 y 8 onzas.	16 reales libra.
Café de Puerto-Rico, mezclado con una parte de *moka* y otras clases, de 2, 4 y 8 onzas. .	10 id. id.
Café de Puerto-Rico solo, id. id. id. . . .	8 id. id.
Para las familias y para expenderlo al pormenor en las tiendas, en paquetes de una libra. . .	6 id. id.

A los establecimientos de expendicion se les hace descuento.

Ahora es bueno consignar las observaciones y noticias ofrecidas, evitando toda digresion fuera del objeto propuesto, en obsequio de la brevedad posible. Con ello nada perderá el público consumidor, que, por el contrario, ganará algo sabiendo á qué atenerse.

DESCRIPCION DEL HABA DEL CAFÉ.

El Café es una semilla ó pipa del arbusto conocido bajo el mismo nombre, y segun Linneo, *Coffea* ó *Caffa*, que es como se llama este árbol, cuya etimología trae el orígen del nombre de una provincia del África, donde prospera bastante. Las hojas de este árbol son coriáceas, ó correosas, regularmente grandes, y echa la flor en grupitos ó hacecillos. La elevacion es de 4 á 6 metros; pero, gracias á los adelantos de la horticultura, suele castigarlos el cultivador, cortándolos en su principio, á fin de que se crien achaparrados, para coger despues el fruto con mayor comodidad; crece y vegeta con grande éxito en la *Arabia*, en la Etiopia ó *Abisinia*, y en casi todas las islas de América, y en particular en nuestras posesiones de *Puerto-Rico*, *Habana* y *Filipinas*, y áun en *Canarias*.

Este árbol casi siempre está con flor y fruto, rindiendo por lo ménos dos cosechas al año, á semejanza del Cacaotero. El grano del café se forma dentro de una baya colorada,

carnosa, muy parecida á una cereza; dos cáscaras cubren el grano; la exterior, que es gruesecilla, abraza dentro los dos granos que comunmente contiene cada cerecita ó baya, y éstos se hallan dentro de otra película, cada una de por sí mucho más fina que la exterior; cuyas dos vestiduras suelta al desgranarlo, quedándole aún al grano otra túnica sumamente fina y bien adherida, que no se desprende hasta que se está tostando. La insinuada baya es de un color sonrosado en su estado de verdor, y segun va madurando se oscurece este color, hasta quedarse como el de la cáscara de la castaña; pero la parte interior se parece al de café con leche. El grano es ovalado, dividido en dos porciones iguales; cada uno de éstos tiene por la parte interior una raya profunda ó surquillo en su centro, perpendicular á veces, y entre los demas, tambien hay alguno con solo un grano cuando los otros han abortado; de aquí las formas ménos ó más apretadas, y la conformacion ovoidea ú ovalada que presentan los que se hallan solos, conocidos generalmente bajo el nombre de *Caracolillo*, y al que por lo comun se le da más valor en el mercado, porque es escogido de entre los demas.

RECOLECCION DEL CAFÉ.

Los frutos del arbusto que produce el grano del café se recolectan en várias veces, segun lo aconseja su estado de madurez, pero sin duda alguna en las inmediaciones de Moka es donde con más inteligencia se dirige la recoleccion

de la cosecha. Allí dejan sazonar completamente el fruto en el árbol, hasta que espontaneámente se cae despues de seco en el mismo, y tienen gran cuidado en recogerlo segun se va desprendiendo, siendo ésta, tal vez, la causa principal de la superioridad de este producto sobre todos los demas cafés que vienen al mercado, pues que en realidad, por este procedimiento en la recoleccion desarrolla más principios inmediatos y se evita ménos pérdida de su olor aromático, infiriéndose ademas una grande abundancia en materia grasa, y su aroma más dulce, suave y pronunciado; los granos son de un grueso irregular, tienen un color pajizo, como la fruta que se sazona en el árbol, suelen venir mal limpios y mal desgranados, porque adoptan un medio rutinario para esta operacion, pero que en nada contribuye á mermar sus excelentes virtudes esenciales; así es que, á pesar de aquella circunstancia, se venden los *mokas* en el mercado á doble precio que los que proceden de otros terrenos productores.

En otros muchos, ó en casi la mayor parte de los parajes de produccion, emplean diferentes medios para desgranarlo; en algunas los mojan para sacarles fácilmente la película; pero estos cafés enferman en vida, ó como vulgarmente suele decirse, viven muertos, perdiendo gran parte de su aroma y fuerza, por la descomposicion de su aceite esencial disoluble.

Hay medios para conocer el café que fué mojado. Por ejemplo, cuando exhalan un olor á húmedo, indican ciertamente esta circunstancia, y los que son muy verdosos tâmbien llevan probabilidades de dicha cualidad; por lo tanto, deben elegirse con preferencia los que carezcan de este sín-

toma, cuyo olor se asemeja algun tanto al que desarrolla el café al principio de tostarlo, si bien con exactitud nunca se distingue mejor que despues de tostado, molido y hecha la infusion, porque entónces descuella la más ó ménos abundancia de sus aceites, aroma y fuerza; circunstancia que se observa con facilidad, echando un poco líquido en un plato blanco ó en una gran cuchara de plata de las que, con este objeto ú otros parecidos, se suelen construir.

Algunos cosecheros los desgranan por medio de cilindros á propósito; excelente procedimiento sin duda, y que sería lo suficiente para alcanzar aproximadamente la calidad del *moka*, contando con esperar que el fruto terminára completamente en el árbol su maduracion.

Sobre todo, el primero y principal cuidado que debe ejercerse sobre el grano del café es preservarlo de la humedad, procurando elegir para su almacenamiento parajes bien secos y acondicionados al efecto.

Explicadas á mi modo, en cuanto cabe, la recoleccion de los cafés, el medio de distinguirlos y conservarlos, bien que se hayan consultado algunos escritos de personas autorizadas y acreditados autores en la materia, pasarémos, aunque someramente, á designar las clases y calidades de aquéllos, segun se aprecian en el mercado.

CLASIFICACION DE LOS CAFÉS.

Los conocidos bajo el nombre de *Moka*, sabido es, segun queda indicado anteriormente, que forman en primera lí-

nea; á dicha ciudad y puerto los traen las caravanas desde los valles del interior de la Arabia, y principalmente de las cercanías de Beit-el-fakih. El grano del café Moka es pequeño y por lo comun desigual, de un color verde amarillo, más ó ménos oscuro en unos que en otros, pero formando siempre un conjunto agradable y simpático.

Siguen al *Moka* otras várias clases, tales como *Puerto-Rico*, los de las islas de *Borbon*, *Martinica*, *Cuba* y otros puntos productores, cuyos granos son más ó ménos gruesos, más ó ménos iguales, unos verdosos, otros pajizos, y áun amarillentos; los unos desprenden ó desarrollan más ó ménos aroma, segun los grados del tostado, y estos aromas son más ó ménos suaves segun los puntos de que proceden. Las mezclas bien entendidas constituyen la base para obtener un delicado café.

Análisis del café segun varios químicos, entre ellos Mr. Payen Payssé y otros.

Cellulosa.	34
Agua hiproscópica.	12
Sustancias grasas.	de 10 á 13
Acido vegetal indeterminado.	15,500
Legúmina, caseina, etc.	10
Chloroginute de potasa y de cafeina.	de 3 á 5
Organismo azoado.	3
Cafeina libre.	0,800
Aceite esencial concreto insoluble.	0,001
Esencia aromática, de olor suave, soluble en el agua.	0,002
Sustancias minerales; potasa, magnesia, cal, ácido fosfórico, lilique sulfúrico y cloruro.	6,697
	100

Las indicaciones que ofrece esta composicion, las observaciones sobre la estructura misma del café, así como los experimentos especiales hechos por los más aventajados químicos, les han permitido poder explicar los fenómenos que se desarrollan durante la torrefaccion, punto esencial para conseguir un café aromático de excelente gusto y alimenticio.

Hablarémos, por lo tanto, de ello en interes de los consumidores.

DE LA TORREFACCION.

El uso del café no es tan remoto como se ha juzgado por algunos consumidores; pues que, en realidad, data del siglo XVI, y de entónces acá muy poco hemos adelantado acerca del modo de confeccionarse y de tomarlo, á pesar de los progresos conseguidos en casi todos los ramos del saber humano en más de tres siglos; muy poco, ó nada, repito, se logró para mejorar la confeccion de esta rica bebida; pero la ciencia fabril nos prestó un gran recurso, auxiliándonos con el invento de algunos aparatos, más ó ménos útiles para la operacion del tostado, tan necesaria, y áun así y todo, son muy pocas las casas ó comercios que los aplican ventajosa y convenientemente.

Con efecto, la torrefaccion del grano del café es la base más importante de este divino alimento, muy bien llamado *alarga-vida* del hombre. La torrefaccion resuelve ó hace que el café desarrolle más ó ménos aroma, más ó ménos mate-

ria grasa ó alimenticia; es el principio determinante para que el café sea sano para todos los consumidores en general, ó algo dañoso para muchos de ellos; es la grande operacion, que reclama mayor inteligencia y cuidados en el industrial que todas las otras manipulaciones, y en pocas palabras, habrán de comprender hasta las personas ménos entendidas los defectos en que incurren al emplear el procedimiento todos los que se dedican á la expendicion de este delicioso *néctar*, mitológicamente hablando.

Á cada paso se ofrece en esta córte y otros puntos un cuadro de ejemplos por los cuales se convencerá el observador cuánta es la verdad de estas indicaciones para conducirnos á comprender los defectos que desvirtúan el buen tostado del grano del café. ¿No advertis cuando en las calles, en los patios y en otros puntos veis tostar café, el aroma que despide á larga distancia? ¿No percibe vuestro olfato á cien ó más metros el agradable aroma que contiene el café? ¿No conoceis que las partes esenciales del grano que se está tostando embalsaman la atmósfera? Pues bien; esto es lo mismo que extraer á la leche su manteca, igual á extraer al pan el glúten. ¿Qué han adelantado estos comerciantes industriales en esta operacion? ¿Qué partido han sacado de la enseñanza del siglo? En esta parte ninguno, absolutamente ninguno.

Sin embargo, la Casa de Matías Lopez, en vista de las anteriores reflexiones, ha estudiado detenidamente todo lo que se ofrece en este sentido; ha practicado infinitos ensayos, costosos sí, pero con fruto, porque al fin alcanzó un excelente resultado, consiguiendo concentrar estos aromas, estas virtudes esenciales, ya por el modo que emplea de

tostarlo, bien por los aparatos que usa al objeto, hasta tal punto que á seis metros de distancia del sitio donde se efectúa no se percibe, ni áun ligeramente, que tal operacion se está practicando. ¿Dónde, pues, se encierra el aroma de los cafés de Lopez, que los demas expendedores regalan al aire? La respuesta es tan sencilla como verdadera. El Sr. Lopez ha conseguido concentrar en el grano de los cafés que prepara todo el aroma que es suyo, salvando el escollo de la evaporacion y extravío de que por lo general adolece el tostado que se hace por los expendedores. El público consumidor tocará las ventajas del procedimiento de Matías Lopez.

No estará fuera de oportunidad hacer alguna indicacion relativamente al tostado, reservándonos lo que aconseja la misma industria, porque muy justo es que los incesantes desvelos de la Casa de Lopez adquieran el merecido premio, cual es el favor que le dispensa el público, buscando y surtiéndose para el consumo de los cafés preparados por su sistema.

El conocimiento de la naturaleza de los granos del café, siquiera sea aproximadamente, es un buen elemento para el mejor tostado, puesto que conteniendo aquéllos agua de vegetacion, que se pronuncia en mayor cantidad cuanto más verde está y más reciente su llegada á Europa, debe ser mayor en este caso el grado de la torrefaccion.

Tambien hay que llevar gran cuidado que ésta sea á un fuego regular, esto es, en un buen medio; ni lento ni demasiado fuerte para no arrebatarlo, cuyos dos extremos deben evitarse. El grano, despues de tostado, ha de quedar de color de castaña claro, ó más bien dicho, del color de la corteza

de la castaña, procurando enfriarlo pronto, muy pronto, lo más instantáneamente que sea posible despues de sacado del fuego, á fin de que pierda con la mayor brevedad el calor que adquirió durante su torrefaccion, poniéndolo en seguida en paraje seco y conveniente. Los cafés pajizos necesitan ménos grados de tostado, y áun ménos los mokas, por el especial y utilísimo sistema de cosecharlo.

El molido del café no debe hacerse reduciéndolo á polvo talmente dicho; debe ser, sí, granulado, ó sea como una sémola gruesa, porque así conserva mejor su aroma y se presta á conseguir una bebida más pura, más clarificada y de las escogidas condiciones que se indican para el consumo.

INFLUENCIA DEL CAFÉ EN LA ALIMENTACION; PROPIEDADES HIGIÉNICAS Y VIRTUDES MEDICINALES QUE ENCIERRA.

El café tostado y preparado en la forma establecida por el Sr. Lopez produce una bebida que, despues de lo agradable, ejerce en el hombre grande energía, estimula el movimiento y circulacion de la sangre, por sus especiales perfumes ocasiona las más agradables sensaciones, aviva las facultades intelectuales, sostiene las fuerzas de la persona, áun cuando esté dedicada á rudos trabajos; es utilísimo en los viajes, como lo justifica la opinion de hombres científicos, en fuerza de sus continuadas observaciones.

Los literatos y personas de bufete lo toman para animar é inspirar su imaginacion; acelera y favorece la digestion, entona las fibras, calma la opresion y pesadez que ocasio-

nan los alimentos, disipa los malos efectos de las bebidas alcohólicas, de los vapores narcóticos y del tabaco, y mantiene constantemente despejados todos los sentidos. Segun Próspero Alpino, es excelente para promover las reglas de la mujer, y Lanzoni ha propinado algunas veces su cocimiento con leche para el asma, la gota y el reumatismo, la tos humoral y la pasion histérica, empleándolo ademas en ocasiones para corregir las diarreas. Las neuralgias suelen calmarse, y áun curarse, aplicando á la frente paños bien calientes empapados en esta bebida bien fuerte, y tomando sólo una cucharada sin azúcar.

Segun una Memoria presentada á la Academia de París, se hicieron curaciones empleando el cocimiento fuerte del café en inyecciones para los padecimientos soporosos y apopléticos, y tal cual vez se han curado calenturas rebeldes dando á los enfermos, una hora ó dos ántes del acceso, una taza de café hecha con dos onzas de este grano en seis ú ocho onzas de agua, á cuyo cocimiento se le agrega un póco de zumo de naranja ágria.

Comparando la cualidad nutritiva del café unida á la de la leche que se le asocia hallarémos ventajosos resultados en favor de este líquido, pues en igual cantidad de volúmen contiene seis veces más sustancia sólida y tres veces más sustancia azoada que el caldo de *puchero*, siempre que la operacion del tostado y sus buenas condiciones estén dentro del sistema establecido y que constantemente emplea el señor Lopez.

EFECTOS QUE PRODUCE EL CAFÉ CUANDO ESTÁ MAL TOSTADO.

La Providencia, en su grandiosa obra de la creacion, señaló para sustento, regalo y necesidades del hombre la mayor parte de cuanto la tierra produce; pero al propio tiempo, sabiamente obrando, dejó al estudio é inteligencia de aquel sér privilegiado su descubrimiento y aplicaciones útiles. Así es que á su buena inteligencia, á su perseverante estudio y laboriosos ensayos, á la constancia, y en una palabra, *al trabajo*, se han debido ahora y siempre los buenos elementos que han de ponerse en juego para recoger los ópimos frutos de tan magnífica concesion, la primera y más grande de la tierra.

El café, cuyo producto es de tanta fama como de general utilidad dentro de las escogidas condiciones que van escritas, deja de serlo cuando se falsea el buen sistema de torrefaccion, ó cuando el grano contiene algun vicio que lo dañe ó inficione. Al hombre toca distinguir lo que haya de malo ó de bueno en este particular; á sus estudiosas investigaciones está cometido el acierto.

El café se hace inconveniente para el hombre por la ignorancia de éste, bien por los defectos del producto, debidos á la mala recoleccion, bien por la falta de cuidados para conservarlo, ó ya sea porque al tostarlo desgracie las partes tónicas y medicinales que contiene.

Ya dejamos recomendado que debe procurarse á toda costa que no se moje, y conservarlo siempre en parajes secos.

El sistema de tostar el café está tan mal entendido y poco fijo que cada uno lo emplea segun la rutina que tiene aprendida. Todas ó casi todas las casas dedicadas á la expendicion verifican el tostado en los términos que acaban de insinuarse, aromatizando la atmósfera y distrayendo lo que constituye una de las mejores propiedades, si no la primera, que deben contener los cafés si se han de llamar buenos con razon, tocándose con ello el extremo de volverlo negro, ó lo que es lo mismo, en vez de tostarlo, quemarlo. Cuando el café queda así tiene mucha acrimonia; la accion de un calor demasiado vivo ha desenvuelto en él un aceite empireumático demasiado irritante y una porcion de amoniaco fétido, que hace su disolucion, ademas de negra, turbia y de un color demasiado fuerte, dando lugar á que haya perdido ese aroma tan agradable que debe contener cuando está bien tostado, haciendo de una bebida tónica y saludable, un líquido que estimula demasiado cuando no irrita, y causa daño á muchas personas, pues que en vez de los beneficios consiguientes á la salud por el uso de tan acreditada bebida, les embota los órganos y entorpece la digestion. En el café tostado con exceso se descubre fácilmente una parte carbonosa, que pasa con el agua el aceite empireumático indicado, convirtiéndose en un estado jabonoso por el amoniaco que contiene.

Son indispensables, por lo tanto, manos hábiles para el tostado del café, base esencialísima, repito, si ha de obtenerse una rica bebida, de aroma concentrado y fino, gusto agradable y de saludables condiciones. Estos extremos ha sabido abrazar la Casa de Matías Lopez con su sistema especial de

torrefaccion cuyos infinitos ensayos no han desmentido los excelentes resultados que reclama la higiene pública en este ramo del consumo.

MODOS DE USAR EL CAFÉ.

Los métodos ó maneras de hacer la bebida del *divino café*, como lo titula un poeta extranjero, son tan variados, que ninguno está subordinado á reglas generales ó principios fijos; así es que cada cual sigue en esta parte la marcha que mejor le parece. El Sr. Lopez, sin embargo, aconsejaria á sus favorecedores el que á su juicio considera más aceptable, pero ante todo indicará el que respectivamente observan en varios países.

Monsieur Payen, de la Academia de Ciencias de París, dice: «Los orientales, que tanto uso hacen del café, echan el agua hirviendo sobre el café remolido, puesto en pequeñas tazas, tomándolo en cantidad reducida y sin azúcar.»

En Inglaterra la infusion del café es de una completa pureza, perfectamente clarificado por medio de filtros de telas á propósito, pero generalmente lo desgracian, porque para endulzarlo emplean azúcares morenas, tan pronunciadas en su melaza, que no permite percibir bien su delicioso aroma.

Dice Mr. Liebig, químico aleman, que para combinar la coccion con la infusion se hace hervir el agua por espacio de quince minutos con las tres cuartas partes del café molido, y al retirar la vasija del fuego se añade la cuarta parte

restante, tapando bien dicha vasija por otros cinco minutos. El líquido se pone luégo en las tazas por decantacion.

En Grecia se pone el café necesario en una muñeca ó saquito, bien sea de lienzo ó bien de gamuza, y se deposita en una cafetera, encima se le echa el agua hirviendo que se necesita, y lo sirven en la taza.

En Francia, como en España, se sigue el mismo sistema de preparar esta bebida; pero en España, en la mayor parte de los cafés donde se ofrece esta sustancia, se halla completamente abandonado este servicio, porque ignoran el mejor modo de hacerlo, y si lo saben, no quieren practicarlo; por lo general, tienen la costumbre de hacerlo preparando grandes ollas de cobre estañado, de mucha cabida, cuando la porcion de agua que contienen está hirviendo echan allí el correspondiente café, y lo van trasladando á otras cafeteras pequeñas, con las cuales prestan el servicio á medida que lo demanda el público concurrente. Este café dura, así hecho y puesto á la lumbre, medio dia ó más tiempo; resultando de este mal sistema que lo que se toma es una pócima acre, llena de tanino, falta de aroma y hasta perniciosa á la salud y excesivamente astringente, como se comprende muy bien si se considera que al café se le hace soltar, no sólo lo mejor de la sustancia, sí que tambien la parte leñosa que contiene, por la maceracion que le hacen sufrir generalmente; para clarificarlo suelen echarle cola de pescado, surgiendo de aquí que esta materia se une al aceite esencial, robándole así la parte más aromática y agradable. Dichos establecimientos deberian hacer el café por lo ménos de hora en hora, y esto sería más fácil realizándolo en más pe-

queñas porciones, sin añadirle nada para su clarificacion, pues al efecto bastaria pasarlo por mangas á propósito ó telas metálicas bien tupidas; de este modo servirian bien al público, y los dueños de los cafés ganarian crédito y dinero.

Hay infinitos aparatos destinados á la preparacion de esta bebida; la mayor parte son buenos y algunos excelentes, con especialidad aquellos en que se hierve el agua independientemente del café, y luégo que ha cocido se derrama sobre éste al momento. Creo excusado recomendar que la vasija y el agua que se destina para el café deben estar exentas de todo olor, de todo gusto, á fin de que no se embote el aroma y buen paladar de la bebida.

El célebre químico frances Mr. Payen, de quien va hecho mérito, recomienda la infusion del café en la forma siguiente:

«Á fin de obtener la mayor cantidad del aroma agradable, es preciso efectuar rápidamente la filtracion del agua cociendo sobre el café molido y en la proporcion de 100 á 120 gramos por cada litro de agua. Por medio de la filtracion de un solo litro de agua hirviendo sobre 100 gramos de café tostado al grado de color de castaña claro, se pueden obtener 25 gramos de sustancia en la infusion. Si la torrefaccion se llevó á punto más subido, ó sea al color de castaña oscuro, el café no prestará al agua más que 19 gramos de materia soluble. En el segundo caso un litro de infusion contiene 4,53 gramos de sustancia azoada, y en el primero, de 5 á 6 gramos.

»Los aparatos de mesa que permiten hacerlo al vapor, y que pasa el agua cociendo al traves del café, acelerando la

filtracion por medio del inmediato vacío ó aspiracion, sin duda son los que rinden las condiciones más favorables al caso.»

Hé aquí el sistema que el Sr. Lopez aconseja á sus favorecedores para hacer perfectamente esta bebida, cuyos aparatos puede adquirir el público en casa de D. Francisco Latorre, maestro ojalatero, calle de Tudescos, núm. 31, al precio de 40 á 60 rs., y á los que no puedan adquirirlos se les dirá que cuezan el agua en una vasija, y así que esté hirviendo, que la echen sobre el café en otro aparato adecuado, y despues, bien filtrado el líquido, puede servirse.

Aun resta precisar en todos sus detalles las dósis que á buen juicio deben emplearse para la buena infusion del café.

Segun los repetidos ensayos de la Casa de Lopez, y que ahora mismo está haciendo, estimando en mucho la opinion de Mr. Payen, dirémos que por cada litro de agua deben emplearse 4 onzas de café, ó sean 120 á 125 gramos, y hablando más vulgarmente, para mejor inteligencia de todos, media onza de café por cada cuatro ó cuatro y media onzas de agua potable fina, que es, poco más ó ménos, lo que cabe en una taza regular de café. Siguiendo estos principios, demostrarémos la baratura que ofrece al consumidor de café adoptando el sistema inglés, es decir, tomando sobre la comida el café *sin leche;* á saber:

½ onza café *moka*, costando á 16 reales libra, saldrá cada ½ onza dicha en.	50 cénts. de real.
1 ¼ onza azúcar de pilon ó refinada, costando á 26 cuartos libra.	23 id. id.
TOTAL *coste de cada taza café.* . . .	73 cénts. de real.

ó sean seis cuartos.

1/2 onza café mezclado, costando á 10 reales libra, sale cada media onza dicha en.	32 cénts. de real.
1 1/4 onza de azúcar refinada.	23 id. id.
TOTAL *coste de cada taza café.* . . .	55 cénts. de real.

ó sean cuatro y medio cuartos.

1/2 onza café *Puerto-Rico* y *Habana* mezclados, costando la libra 8 reales, saldrá cada media onza dicha en.	26 cénts. de real.
1 1/4 onza de azúcar como la anterior. . .	23 id. id.
TOTAL *coste de cada taza café.* . . .	49 cénts. de real.

ó sean medio real.

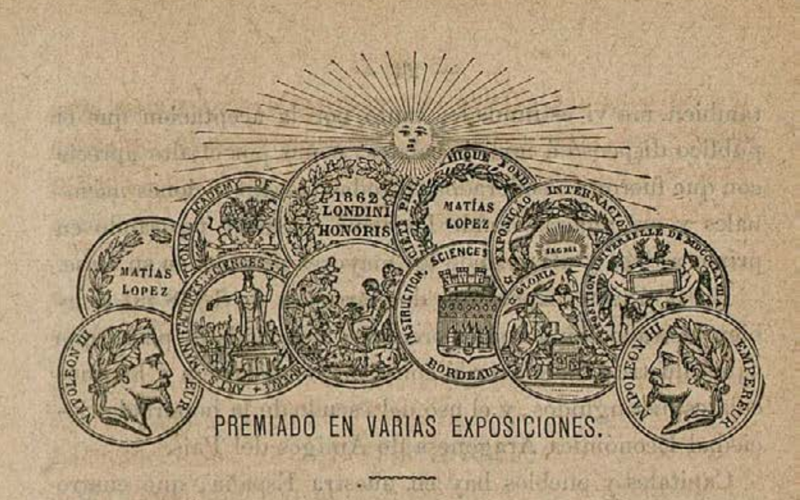
CUANDO DEBE TOMARSE EL CAFÉ.

La infusion del café debe tomarse especialmente sobre la comida. En la alta sociedad hay la costumbre de tomarlo fuera del comedor, y esta moda, que no es otra cosa que una novedad introducida por el deseo de la variacion, contiene un error injustificable, segun las palabras de Cussy; «porque se toma (dice) fuera de la zona del festin.» El café nunca puede aprovechar mejor que acabando de comer, ya por los efectos benéficos que entónces ejerce para la mejor digestion, segun más detalladamente explica dicho autor en otro capítulo, ya tambien por atenuar, como atenúa en cierto modo y hasta cierto punto, los efectos que producen los excesillos de las bebidas alcohólicas, dejando á la vez embalsamado el paladar con el exquisito aroma del café, en esta ocasion tan propicia como saludable.

El café sobre la comida debe tomarse sin leche y en me-

nor cantidad que cuando se toma con ella, si bien debe procurarse que esté regularmente cargado, como lo toman en Francia é Inglaterra, donde tanto se aprecia aquél por sus incomparables y conocidas virtudes.

Estos apuntes ó conocimientos, que el industrial Matías Lopez ofrece con toda sinceridad y buena fe en obsequio del consumidor y del crédito de su Casa, si no llenan cumplidamente el objeto que se propone, al ménos iluminarán algun tanto al público, para que, al surtirse de un artículo de tantísima utilidad, pueda juzgar, siquiera por aproximacion, de la mejor ó peor calidad de aquel producto, sacudiendo en lo posible la absoluta ignorancia que todavía se abriga por muchos en este interesante servicio de la vida. De creer es que algunas personas den las gracias por ello, así como no faltará quien mire con indiferencia, ya que no con repugnancia, el contenido de estas motivadas observaciones.



CHOCOLATES

DE

MATÍAS LOPEZ.

FÁBRICA:	**DEPÓSITO CENTRAL:**
PALMA ALTA, 8.	PUERTA DEL SOL, 13. esquina á la de la Montera.
SUCURSAL EN MADRID: TUDESCOS, NÚMERO 32.	**SUCURSAL EN BARCELONA.**

En el capítulo XX del *Opúsculo* que tambien he escrito acerca del *Orígen del Chocolate y su fabricacion*, 2.ª edicion, van insinuados los poderosos motivos que me impulsaron á dar el vastísimo ensanche que hoy tiene mi fábrica, á lo cual

tambien me vi estimulado, tanto por la aceptacion que el público dispensó á mis chocolates, como por el alto aprecio con que fueron considerados en todas las exposiciones nacionales y extranjeras donde los llevé, siempre figurando en primera línea y alcanzando los mayores premios en su clase.

En la última exposicion de Zaragoza de 1868 fuí tambien honrado con dos altos premios: la medalla de plata, que aquel ilustre jurado acordó como mayor galardon á los chocolates distinguidos, y el uso del escudo de la honorable Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País.

Capitales y pueblos hay en nuestra España, que cuatro quintas partes del chocolate que consumen salen de mi fábrica, y abrigo esperanzas muy fundadas que, á medida que se vaya conociendo mi producto por los consumidores de los restantes pueblos y ciudades del reino, se multiplicará la venta, porque su inmejorable clase y condiciones llevan el sello de la perfeccion.

Ni pomposos anuncios ni palabrería exagerada son de este lugar; diré, sí, que mis chocolates serán, como siempre, especiales, perfectamente hechos, y presentados al consumo con la limpieza y elegancia que hasta aquí.

De 4.500 á 5.000 libras diarias se están fabricando y vendiendo en la actualidad; pero, como es consiguiente, aspiro á aumentar la venta hasta 8.000 libras por dia, que es lo que puedo elaborar, por cuya razon en casi todos los pueblos importantes de España, y en las principales casas de éstos, hallará el público los productos de mi Casa.

Á mis antiguos favorecedores, á los que me hayan distinguido con sus pedidos ántes de ahora y ahora, muy poco ó

nada tendré que decirles; para los que quieran honrarme de nuevo, bastarán las seguridades que les ofrece mi Casa y Fábrica, cuyas garantías y crédito, en todos sentidos, son sobradamente conocidas dentro y fuera del reino.

Los productos de Matías Lopez todos llevan las marcas, sellos y distintivos de la casa; los que no lleven estas condiciones, debe rechazarlos el público como suplantados.

ADVERTENCIA.

Por si mis favorecedores deseasen conocer todos los productos de mi Fábrica y demas artículos comerciales de que me ocupo, he creido conveniente estampar á continuacion una tarifa detallada de aquéllos.

TARIFA.

CHOCOLATES.

De los precios de 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 18 y 20 rs. libra castellana, con canela ó sin ella.

Con vainilla, á 8, 10, 12 y 14 rs. libra.

Atemperante, con leche de almendra, á 10 y 12 rs.

Pastillas de chocolate lisas, redonditas, á 12 rs.

Idem con vainilla, escarchadas, á 16 rs.

Chocolate de los afligidos, segun el doctor Monlau, la libra 80 reales.

Napolitanas de chocolate, por libras 24 rs.

Dichas en cajitas para viaje, á 10, 12 y 14 rs. la caja.

Bombones de chocolate á la crema, á 16 rs. libra.

Dominós de chocolate, decorados, á 8 rs. caja.

Idem sin decorar, á 6 rs.

Cigarros de chocolate, cada uno 4 cuartos.

Petacas llenas de cigarros de idem, á 6 rs.

Cajitas llenas de pastillas de chocolate y dulces finos, desde 5 reales en adelante la caja.

Infinitos objetos de chocolate, ratones, culebras, lagartos y otros muy variados decorados al natural.

Chocolates en panes, para que puedan moldearlo los expendedores, á precios módicos.

Tambien los hay de estas mismas clases moldeados con mar-

cas en lugar de precio fijo, pero éstos no llevan la cubierta ni distintivos de la fábrica.

TÉS.

	Reales onza.
Perla Mandarin, en paquetes de una, dos y cuatro onzas..	5
Idem Caravanas.	4
Idem superior..	3
Idem bueno.	2,50
Idem segunda clase..	2

De esta última clase por libras sin empaquetar, á 20 reales libra.

Negro.

Negro Mandarin..	5
Idem Caravanas.	4
Idem Souchong.	4
Idem idem segunda clase.	3
Idem Congou..	3
Idem idem bueno.	2,50
Idem segunda clase.	2

Mezclas.

Mezcla Mandarin.	5
Idem primera clase D.	4

Mezcla marca C.	3
Idem idem B.	2,50
Idem idem A.	2

CAFÉS.

Los cafés se venden tostados y molidos en paquetes de 4 y 8 onzas, á saber:

	Reales libra.
Puerto-Rico.	8
Puerto-Rico y Moka mezclado.	10
Moka puro en paquetes.	16
Idem en botes de hoja de lata de á 8 onzas cada bote. .	8,50
Hay una clase barata, que se vende por paquetes de una y más libras, para expenderlo por cuartos en los establecimientos.	6

SOPAS.

Tapioca sémola, en paquetes de 4 y 8 onzas.	8
Sagú de la India, id. id.	6
Arrow-root, id. id.	14
Tapioca al cacao, id.	10

DULCES.

Caramelos de los Alpes.	16
Dulces finos del país, de.	8 á 16
Dichos idem, de París.	10 á 20
Frutas conservadas al almíbar.	

OTROS VARIOS ARTÍCULOS.

Jarrones de la China para los grandes salones, desde 20 centímetros á un metro de elevacion.

Idem del Japon, id. id.

Teteras de búcaro, tal como las que usan los chinos.

Pequeños servicios de té.

Jícaras de China, con sus platillos para tomar chocolate; bomboneras, bandejas é infinidad de objetos de la China.